2026 第三屆地酒盃全國永續綠餐創意飲調與餐服競賽

「永續綠餐 X 客香保種」競賽簡章

壹、活動主旨

龍華科技大學以大學社會責任與環境永續發展為核心，結合中華民國永續飲食推廣協會、種子生活節，共同舉辦第三屆地酒盃 全國永續綠餐創意飲調與餐服競賽。

本次競賽，以「香料」與「客家」元素為創作主題，鼓勵參賽者參考台灣多元飲食文化，以在地有機、友善產品為主軸，進行創作。鼓勵參賽者以台灣在地有機友善種植之食材及香料為基礎，透過專業技巧發揮想像力，結合台灣多元飲食文化素養，推廣有意識的消費、轉化格外品，降低食物里程與農廢數量。期待選手們，透過素養、技術與創意，提升餐飲服務、農產品的使用與變化，讓農漁畜牧的成果及來自山海溪流的美好物產，變身為高品質的綠色餐飲與服務內涵，以「永續綠餐 X 客香保種」的方向，進行創作！

◎落實與宣導「永續綠餐 X 客香保種」善用香料、惜食保種及綠色餐飲的飲食倡議。

◎提昇餐飲業之專業形象與服務品質。

◎培養正確調飲與服務之衛生與習慣，建立專業素養與技能。

◎培養國際級選手，為國爭光，提升台灣地酒之國際能見度。

◎理性飲酒，未滿十八歲禁止飲酒，喝酒不開車、開車不喝酒。

貳、辦理單位

一、主辦單位：中華民國永續飲食推廣協會、龍華科技大學觀光休閒系

二、合作單位：台北市政府客家事務委員會、財團法人台北市客家文化基金會、社團法人台北市文化探索協會、水花園有機農學市集、綠色餐飲指南、綠媒體

三、協辦單位：恆器製酒、有趣酒業

四、贊助單位： 享天地有限公司、格萊天漾大飯店、High Tea 伟橙股份有限公司、合力咖啡、金車大塚股份有限公司

參、競賽資訊

一、競賽日期：2026年12月6日(日)，上午08:00-18:30

二、報名期間：即日起至2026年11月20日(五)中午12:00截止，主辦擁有更改之權利。

三、競賽地點：臺北市客家文化主題公園 (臺北市中正區汀州路三段2號) 。

四、參賽資格：大專院校學生、高中職學生，含國際學生。

禁止酒駕 酒後找代駕 平安送到家

(一) 高中職組：高中職及五專一至三年級在學學生。

(二) 大專組：大專院校大學部或五專四年級以上，年滿18歲以上之在學學生，大專創意調酒組選手不得為酒吧、餐酒館等夜間通路之吧檯調酒師正職 (全職) 工作者。

(三) 報名需附115-1學期有註冊章之學生證正反面影本或在學證明，不限國籍(非本國籍學生需檢附有效之居留證)。

(四) 使用語言為台灣官方語言。

五、競賽組別：

(一) 高中職創意調飲組 (無酒精)

(二) 高中職「永續綠餐 X 客香保種」口布創意組 (限20名選手報名)

(三) 高中職餐服競賽組

(四) 大專院校餐服競賽組

(五) 大專院校創意調酒組

肆、活動流程

(主辦單位依報名人數，調整各組競賽時間，詳見12/1龍華科技大學觀光休閒系官網公告)

08:30-09:00 選手報到

09:00-09:30 領隊會議

09:30-09:50 評審長說明競賽規程

10:00- 競賽-高中職創意調飲組

10:30- 競賽-大專院校餐服競賽組

11:30- 競賽-高中職口布創意組

13:00- 競賽-大專院校創意調酒組

13:30- 競賽-高中職餐服競賽組

16:30- 頒獎典禮

18:30 合影與選手交流

禁止酒駕 酒後找代駕 平安送到家

伍、各組競賽規範及評分標準

一、高中職創意調飲組 (無酒精)

飲品調製以「香料」為主題，必須選用台灣在地香料或香草至少一項，例如：左手香、九層塔、大蒜、紅蔥頭、芝麻、香菜、薑、辣椒、土肉桂、馬告、月桃、刺蔥，至少要選用一項在飲品中。指定材料為有趣酒業全球首創之「鳳凰無酒精桶陳威士忌風味飲Cask-Aged Non-Alc Whisky」，用量至少30 ml，並以國產友善、有機、天然、健康、零化學添加之材料，進行優質之大眾化飲品創作。

(一) 選手報到後，請自行掌握時間，前往展台區進行布置，展現以「香料」為主題的「永續綠餐 X 客香保種」之創作理念，展台之長、寬、高，各30公分為限。

(二) 參賽使用之冰塊、冰桶由主辦單位準備，其他配料、器具、冰鏟、冰夾等一律請選手自備。請選手注意，基於節能與安全考量，比賽過程“**不**”提供電力。

(三) 參賽選手服裝可以搭配調飲主題，符合善良風俗、合乎禮儀為原則。穿著拖鞋、衣不蔽體、違反善良風俗者，大會得要求選手退出競賽。

(四) 選手依編號順序攜帶自己的器具及裝飾物上場，比賽期間背景音樂隨機播放。

(五) 每位選手「**準備時間 2 分鐘，調製時間 6 分鐘，善後處理 1 分鐘，換場時間 1 分鐘 (可由同伴協助)**」，合計10分鐘。競賽結束前一分鐘、10 秒分別提示比賽時間。

(六) 競賽飲品共需調製兩份 (每份至少90ml)，一份展示用，另一份等量分成三個小杯呈現，提供予評審，每杯皆需裝飾物。

(七) 配方材料不可超過 6 種。不得使用人工色素、香料、香精等添加物、具香料之化工糖漿、奶精粉及明火 (僅限於焦化糖及水果的小火炬)。

(八) 使用之有機友善食材，水果、藥草和蔬菜來源要標示清楚，請附上包裝及收據或發票。『自製材料』之糖漿、發酵類製品等，須注意衛生與安全，配方表上註明製作方式、內容與比例，須盛裝於附上標示之透明玻璃瓶，並於報名表註明製作方式與食材來源 (不得為多種材料調製之半成品，例如紫蘇綠茶、洛神咖啡等)。

(九) 配方表請於11月27日(五)中午12點前，傳至主辦單位E-mail: yoho3299@gm.lhu.edu.tw，未繳交者視同棄權。

(十) 配方表須清楚標示各項內容之『成份』、『廠牌』、『容量』，配方內容請寫單杯份量，須以『ml』為單位，容量標準最少為 5 ml (例如：柳橙汁 25 ml)，低於 5 ml則寫

禁止酒駕 酒後找代駕 平安送到家

少許、dash等。若配方不符大會標準，將不另行通知，直接扣總分10分。

(十一) 各選手比賽內容應為原始創作，切勿抄襲，一旦發現抄襲，主辦單位得要求選手退出競賽。評分項目及分配比例：

評分項目	分數佔比
儀態台風	10%
食材來源	10%
安全與衛生	10%
調製技巧	10%
風味口感	20%
創作理念 (含展台)	20%
具市場價值	10%
時間掌控	10%

***基於安全與衛生考量，評審若對成品或使用之材料之外觀、氣味、製作方式或來源有疑慮，得拒絕品嚐，安全與衛生及口感分數以零分計算。**

二、高中職「永續綠餐 X 客香保種」口布創意組 (限20名選手報名)

(一) 主辦單位提供一張工作檯 (180cm×60cm×75cm)。

(二) 選手需自備口布、檯布、杯子等器具。

(三) 創意餐桌布置以「永續綠餐 X 客香保種」為主題，共需完成 9 款造型，其中一款口布需與地瓜酒酒瓶結合。(地瓜酒瓶如下圖)



禁止酒駕 酒後找代駕 平安送到家

(四) 口布必須在現場摺疊，不得攜帶布巾半成品。

(五) 口布禁止使用雙面膠、別針、膠水等黏著劑物品。

(六) 競賽流程：

準備時間 5 分鐘 (將需使用的布巾、器具、杯子放置桌上)

競賽時間 20 分鐘，共需完成 9 款口布造型與主題呈現

(七) 評分項目及分配比例

評分項目	分數佔比	評分內容
專業	40%	1. 衛生安全 10% 2. 服裝儀容 10% 3. 摺疊技巧 10% 4. 操作流程熟練性 10%
創意	20%	1. 具創意巧思 10% 2. 具獨特性 10%
情境	40%	1. 符合主題 10% 2. 情境營造 10% 3. 整體美觀 10% 4. 實用 10%

三、高中職餐服競賽組

(一) 參賽選手之服裝、儀容可依照國家丙級檢定標準，合乎禮儀與安全衛生為原則，須穿著包鞋。頭髮散亂、衣不蔽體者，主辦單位得要求退賽。

(二) 競賽所需之餐具、杯器皿由主辦單位提供。

(三) 姿勢要求：掌心及手指托持托盤、行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形、行進時需抬頭挺胸。

(四) 競賽流程

1) 預備線待命。

2) 聽開始口令 → 按鈴後出發開始服務流程。

3) 步驟一：以微笑及自行設計之服務用語迎接兩位賓客，帶領兩位賓客入座 (**現場無實際賓客，請模擬演示帶領賓客入座**)。

4) 步驟二：返回服務桌取水壺，至桌邊為2位賓客倒水至八分滿，確保兩杯水量之一致性。

禁止酒駕 酒後找代駕 平安送到家

5) 步驟三：確認顧客桌面餐具是否與菜單內容相符，若不符：

- 返回服務桌取托盤及正確餐具
- 為賓客將餐具置換為正確餐具，保持動作輕穩安靜

菜單內容-客庄三生蘿蔔湯、香煎金門牛菲力

6) 步驟四：返回出餐區取餐，進行上菜流程，保持服務動線順暢。

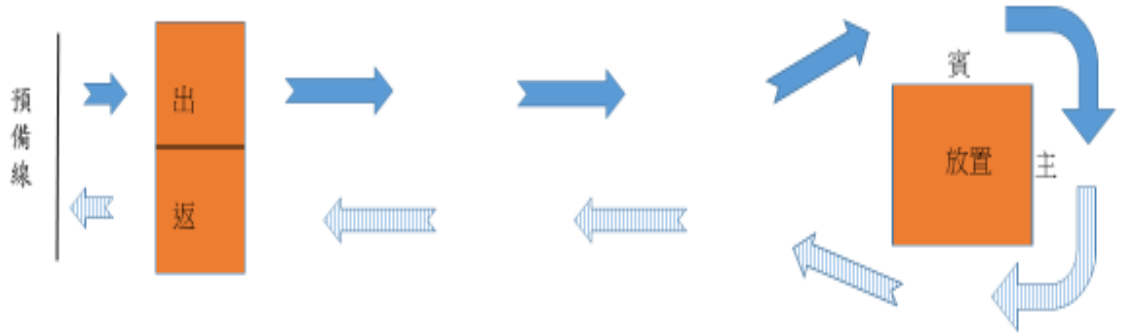
上菜流程-

-客庄三生蘿蔔湯：為賓客使用**銀盤式服務湯品**，於賓客左側進行服務，湯料與湯汁需每位賓客一致。

-撤掉賓客湯品至服務桌。

-香煎金門牛菲力：為賓客使用**美式服務技巧服務主餐**。

7) 步驟五：完成上菜流程後，返回預備線位置站好→按鈴示意完成→由工作人員指引離開。



(五) 競賽距離：來回共20公尺，路線示意圖 (依主辦單位現場實際擺設為主)

(六) 競賽時間以 5 分鐘為限。

禁止酒駕 酒後找代駕 平安送到家

(七) 評分項目及配分比例：

評分項目	配分比例	評分內容
專業	45%	衛生安全 5% 服裝儀容 10% 器具操作流程、餐具選用正確 15% 用語得體、動作流暢、服務姿勢10%
態度	10%	儀態自然、親切微笑 5% 眼神、說話內容及語調 5%
技巧	45%	溢出或滴漏 10% 動作熟練穩定、姿勢標準 10% 動作熟練、份量平均 10% 使用正確服勤技巧 10% 杯器皿掉落每項扣5分 5%
超時扣分	超時1-15秒，扣總平均成績2分；超時16-30秒，扣總平均成績5分；超時31秒(含)後，則請選手停止動作，扣總平均成績10分。	

四、大專院校餐服競賽組

(一) 參賽選手之服裝、儀容可依照國家丙級檢定標準，合乎禮儀與安全衛生為原則，須穿著包鞋。頭髮散亂、衣不蔽體者，主辦單位得要求退賽。

(二) 競賽所需之餐具、杯器皿由主辦單位提供。

(三) 姿勢要求：掌心及手指托持托盤、行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形、行進時需抬頭挺胸。

(四) 競賽流程

1) 預備線待命。

2) 聽開始口令 → 按鈴後出發開始服務流程。

3) 步驟一：以微笑及自行設計之服務用語迎接兩位賓客，帶領兩位賓客入座 (**現場無實際賓客，請模擬演示帶領賓客入座**)。

禁止酒駕 酒後找代駕 平安送到家

4) 步驟二：返回服務桌取水壺，至桌邊為2位賓客倒水至八分滿，確保兩杯水量之一致性。

5) 步驟三：確認顧客桌面餐具是否與菜單內容相符，若不符：

- 返回服務桌取托盤及正確餐具
- 為賓客將餐具置換為正確餐具，保持動作輕穩安靜

菜單內容-鮮奶油南瓜濃湯、香煎東海岸鬼頭刀 (佐餐酒：白酒)

6) 步驟四：返回出餐區取餐，進行上菜流程，保持服務動線順暢。

上菜流程-

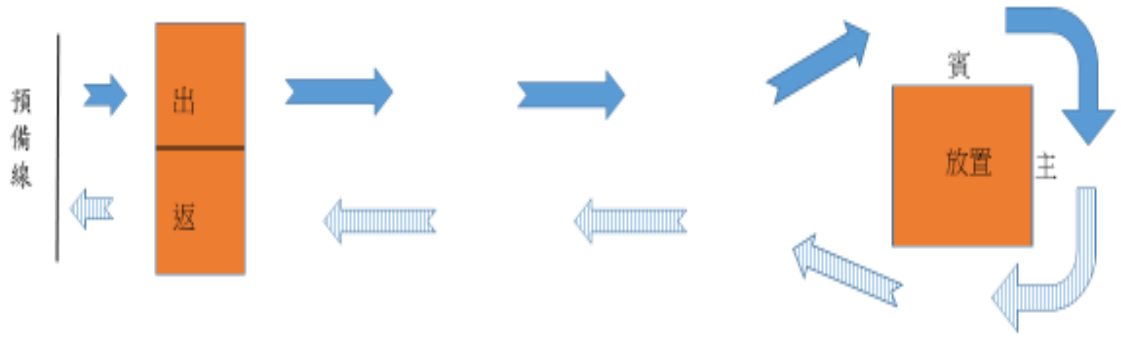
-鮮奶油南瓜濃湯：為賓客使用**銀盤式服務湯品**，於賓客左側進行服務，湯料與湯汁需每位賓客一致。

-撤掉賓客湯品至服務桌。

-佐餐酒-白酒：為賓客服務白酒至1/2分滿，兩杯份量須一致。

-香煎東海岸鬼頭刀：為賓客使用**美式服務技巧服務主餐**。

7) 步驟五：完成上菜流程後，返回預備線位置站好 →按鈴示意完成→由工作人員指引離開。



(五) 競賽距離：來回共20公尺，路線示意圖 (依主辦單位現場實際擺設為主)

(六) 競賽時間以 5 分鐘為限。

禁止酒駕 酒後找代駕 平安送到家

(七) 評分項目及配分比例：

評分項目	配分比例	評分內容
專業	45%	衛生安全 5% 服裝儀容 10% 器具操作流程、餐具選用正確 15% 用語得體、動作流暢、服務姿勢10%
態度	10%	儀態自然、親切微笑 5% 眼神、說話內容及語調 5%
技巧	45%	溢出或滴漏 10% 動作熟練穩定、姿勢標準 10% 動作熟練、份量平均 10% 使用正確服勤技巧 10% 杯器皿掉落每項扣5分 5%
超時扣分	超時1-15秒，扣總平均成績2分；超時16-30秒，扣總平均成績5分；超時31秒(含)後，則請選手停止動作，扣總平均成績10分。	

五、大專院校創意調酒組

飲品調製以「香料」為主題，必須選用台灣在地香料或香草至少一項，例如：左手香、九層塔、大蒜、紅蔥頭、芝麻、香菜、薑、辣椒、土肉桂、馬告、月桃、刺蔥，至少要選用一項在飲品中。指定基酒為龜山區公所指導，恆器製酒與龍華科技大學合作出品之「龍吟龜韻」蓬萊米酒，並建議選用國產友善、有機蔬果，調製天然、健康、零化學添加，美味與創意兼備之調飲。

(一) 選手報到後，請自行掌握時間，前往展台區布置，展現結合「香料」的「永續綠餐 X 客香保種」之創作理念，展台之長、寬、高，皆以30公分為限。

(二) 參賽之指定基酒、冰塊、冰桶由主辦單位提供，其他配料、器具、酒嘴、冰鏟、冰夾等由選手自備，競賽舞台“**不**”提供電力。

(三) 參賽選手服裝可以搭配調飲主題，以符合善良風俗、合乎禮儀為原則。穿著拖鞋、衣不蔽體者，大會得要求選手退出競賽。

(四) 選手依編號順序攜帶個人器具及裝飾物上場。比賽期間背景音樂隨機播放。

禁止酒駕 酒後找代駕 平安送到家

(五) 每位選手「**準備時間 2 分鐘，調製時間 6 分鐘，善後處理 1 分鐘，換場時間 1 分鐘 (可由同伴協助)**」，合計10分鐘。競賽結束前一分鐘、10 秒分別提示比賽時間。

(六) 競賽飲品共需調製兩份 (每份至少90ml)，一份展示用，另一份等量分成三個小杯呈現，提供予評審，每杯皆需裝飾物。

(七) 配方材料不可超過 6 種，比賽指定之基酒至少30ml。不得使用人工色素、香料、香精等添加物、具香料之化工糖漿、奶精粉及明火 (僅限於焦化糖及水果的小火炬)。

(八) 如有使用有機友善食材，水果、藥草和蔬菜來源要標示清楚，請附上包裝及收據或發票。『自製材料』之苦精、糖漿、發酵類製品等，須裝於無標籤透明玻璃瓶，並於報名表註明製作方式與食材來源 (不得為多種材料調製之半成品，例如紫蘇綠茶、洛神咖啡等)。

(九) 配方表請於11月27日(五)中午12點前，傳至主辦單位E-mail: yoho3299@gm.lhu.edu.tw，未繳交者視同棄權。

(十) 配方表須清楚標示各項內容之『成份』、『廠牌』、『容量』，配方內容請寫單杯份量，須以『ml』為單位，容量標準最少為 5 ml (例如：柳橙汁 25 ml)，低於 5 ml則寫少許、dash等。若配方不符大會標準，將不另行通知，直接扣總分10分。

(十一) 各選手比賽內容應為原始創作，切勿抄襲，一旦發現抄襲，主辦單位得要求選手退出競賽。評分項目及分配比例：

評分項目	配分比例
儀態台風	10%
食材來源	10%
安全與衛生	10%
調製技巧	10%
風味口感	20%
創作理念 (含展台)	20%
具市場價值	10%
時間掌控	10%

*** 基於安全與衛生考量，評審若對成品或使用之材料之外觀、氣味、製作方式或來源有疑慮，得拒絕品嚐，安全與衛生及口感分數以零分計算。**

禁止酒駕 酒後找代駕 平安送到家

陸、參賽選手注意事項：

一、專業與環境

(一) 參賽地點為公共場所，場地同時有市集活動進行，請選手與參與人員共同遵守場地規範，展現公民素養，維護場地整潔。

(二) 本活動提倡節能、環保，請自備水杯、餐具，共同維護環境整潔。

(三) 選手報名不限項目，報名多項者，請於報名時註明同時報名之組別。

(四) 主辦單位有權拒絕參賽者不當或不雅之飲調名稱或配方，配方不符大會規定者亦不得的參賽，報名時務必檢查清楚再送出。

(五) 選手注意事項，將於龍華科技大學觀光休閒系官網，請於比賽前自行上網查詢。

(六) 請勿在比賽會場及園區內之洗手間、飲水機清洗用具及切割、丟棄果皮，如有違反，一律取消參賽資格。

(七) 選手之個人用品、貴重物品請自行保管，主辦單位不負保管責任。

(八) 參賽者請預先詳讀比賽規則，報名後所有參賽者視同同意主辦單位一切比賽規則並尊重評分結果。

(九) 活動期間將進行攝、錄影紀錄，參加活動即代表同意主辦單位使用於活動中的肖像畫面以及照片，並於社群媒體、報導、活動花絮影片中使用。

(十) 如有不可抗拒之因素，或為使賽事順利進行之情況，主辦單位保有修改、增加或刪除規則之權利。

二、裝飾物製作與展台 (**必須在上台前完成**)：

(一) 裝飾物意在美化飲料，增強飲料的視覺呈現，4 杯飲品皆需有裝飾物。

(二) 裝飾物必需是無毒、可食用或屬於食物之部份 (例如：果皮、水果、蔬菜、根、草本植物、食用花卉)。

(三) 裝飾物除叉子、夾子或木枝，必須是完全純天然食品，所有裝飾物的材料都要列在配方表上。

(四) 展台以「永續綠餐X客香保種」為主，鼓勵自製、再生、循環使用，降低一次性材料或產品之使用。

(五) 飲品中所使用的裝飾物或吸管都必需是可分解或可重複使用的材質。

(六) 請使用符合「衛生福利部食品藥物管理署」規範之食材，食品原料整合查詢平臺 https://consumer.fda.gov.tw/Food/Material.aspx?nodeID=160&rand=2121798951

禁止酒駕 酒後找代駕 平安送到家

(七) 任何具爭議性之飲品、裝飾物或技術等，皆須經過大會評審決議後裁定。

柒、獎勵方式

一、分數與獎項

金牌.....90～100 分
銀牌.....80～89 分
銅牌.....70～79 分
優勝.....60～69 分
60 分以下不敘獎

二、獎勵內容 **(為響應永續環保，本賽事「獎狀」皆以電子檔寄送發放)**

(一) 高中職創意調飲組 (無酒精)

金牌：獎金NT$ 2,000元、獎牌乙個、獎狀乙張

銀牌：獎金NT$ 1,000元、獎牌乙個、獎狀乙張

銅牌：獎牌乙個、獎狀乙張

(二) 高中職口布創意組

金牌：獎金NT$ 2,000元、獎牌乙個、獎狀乙張

銀牌：獎金NT$1,000元、獎牌乙個、獎狀乙張

銅牌：獎牌乙個、獎狀乙張

(三) 高中職餐服競賽組

金牌：獎金NT$ 2,000元、獎牌乙個、獎狀乙張

銀牌：獎金NT$1,000元、獎牌乙個、獎狀乙張

銅牌：獎牌乙個、獎狀乙張

(四) 大專院校餐服競賽組

金牌：獎金NT$ 2,000元、獎牌乙個、獎狀乙張

銀牌：獎金NT$ 1,000元、獎牌乙個、獎狀乙張

銅牌：獎牌乙個、獎狀乙張

(五) 大專院校創意調酒組

金牌：獎金NT$ 3,000元、獎牌乙個、獎狀乙張

銀牌：獎金NT$ 2,000元、獎牌乙個、獎狀乙張

銅牌：獎牌乙個、獎狀乙張

禁止酒駕 酒後找代駕 平安送到家

捌、報名方式

一、本競賽鼓勵參賽者發揮「永續綠餐 X 客香保種」之精神，**競賽免報名費**。

二、即日起至2026年11月20日(五)中午12:00截止，請於下方連結Google 表單進行線上報名，以收件單位日期時間為憑。

報名組別	報名連結
高中職創意調飲組 (無酒精)	https://forms.gle/pxbFN7oU7YHFSakr7
高中職口布創意組 (限20名選手報名)	
高中職餐服競賽組	
大專院校餐服競賽組	
大專院校創意調酒組	

三、選手若參加2項(含)以上競賽組別，請分別填寫報名表，一項填報一次。

四、線上報名，請準備以下相關文件圖片或PDF電子檔，以利順利報名：

(一) 學生證正反面

蓋有115-1學期註冊章之學生證 (或可以確認學生年級之學校證明)，並請選手於賽事報到時主動出示，以利查核。

(二)身分證正面或健保卡正面 (國際學生檢附有效居留證正面)

請附有照片之身分證件 (身分證或健保卡)，國際學生請檢附有效居留證。

(三)如有獲金牌、銀牌之選手，請另提供選手本人存摺封面影本，獎金匯入帳戶使用。

五、本賽事「獎狀」皆以電子檔寄送發放，報名時請務必確認個人信箱。

六、2026年12月1日(二) 於龍華科技大學觀光休閒系官網公告賽程 https://sl.lhu.edu.tw/p/412-1004-2430.php?Lang=zh-tw。

七、購買指定材料：請洽有趣製酒 Mail: Zach@phoenixnonalc.com 恆器製酒官方LINE「@hcdistillery」，有趣酒業與恆器製酒提供指導老師及選手練習優惠價，請於訊息中註明參加「2026 地酒盃全國永續綠餐創意飲調與餐服競賽」，指導老師購買請附教師識別證，學生購買請檢附在學證明或學生證，購買酒精類飲品，需附上年滿 18 歲之證件，並寫明寄送地址、收貨人姓名、手機號碼。

禁止酒駕 酒後找代駕 平安送到家

《**高中職創意調飲組**》無酒精指定材料及購買方式



鳳凰無酒精威士忌風味飲（Ben Phoenix Cask-Aged Non-Alc Whisky Drink）

購買請聯繫，Mail: Zach@phoenixnonalc.com

《**大專院校創意調酒組**》指定基酒及購買方式



未滿18歲 禁止飲酒・酒後不開車 安全有保障

恆器製酒—龍吟龜韻-禾 (玉蘭花有機米酒) (180ml)

恆器製酒官方LINE「@hcdistillery」

報名聯絡人：龍華科技大學觀光休閒系 何鈺櫻老師

聯絡電話：02-8209-3211分機3953；E-mail：yoho3299@gm.lhu.edu.tw

禁止酒駕 酒後找代駕 平安送到家

2026 第三屆地酒盃全國永續綠餐創意飲調與餐服競賽
參賽配方表

姓　　名		
參 賽 組 別	□高中職創意調飲組 (無酒精)	□大專院校創意調酒組
中文名稱：＿＿＿＿＿＿＿＿ 英文名稱：＿＿＿＿＿＿＿＿ 調製方法：＿＿＿＿＿＿＿＿ 裝 飾 物：＿＿＿＿＿＿＿＿ 杯　　具：＿＿＿＿＿＿＿＿		創作理念：

配方材料表 (單杯量)

名稱	份量 (ml)	品牌 (無則免填)	來源
			□有機 □友善 □不知
			□有機 □友善 □不知
			□有機 □友善 □不知
			□有機 □友善 □不知
			□有機 □友善 □不知
			□有機 □友善 □不知
			□有機 □友善 □不知

備註：

註：參賽配方表，請於11月27日，週五，中午12點前傳至主辦單位E-mail: yoho3299@gm.lhu.edu.tw，未繳交者視同棄權。

禁止酒駕 酒後找代駕 平安送到家